

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи
з дисципліни

«МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ
ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ»

*(для студентів усіх форм навчання напрямів підготовки 6.140101–
Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм, 6.030601 – Менеджмент)*

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» (для студентів усіх форм навчання напрямів підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм, 6.030601 – Менеджмент) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: Н. М. Богдан. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 20 с.

Укладач: к.е.н., доц. Н. М. Богдан

Рецензент: д. е. н., проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 28.08.2015 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	5
2. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	8
3. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ.....	9
4. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ.....	13
5. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.....	14
6. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ	15
7. ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....	18

ВСТУП

Дисципліна «**Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг**», вивчається за програмою бакалавра студентами 2 курсу за напрямом 6.140101 – Туризм, студентами 3 курсу за напрямом 6.140101 – Готельно-ресторанна справа, студентами 4 курсу за напрямом 6.030601 – Менеджмент).

Метою дисципліни є формування теоретичних знань і практичних навичок зі збору кон'юнктурної інформації, аналітичного опрацювання даних економічних оглядів, поглиблене вивчення особливостей методології і набуття практичного досвіду організації та проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг; використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень.

Предметом вивчення дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» є оволодіння технологією, інструментарієм та методичними прийомами щодо здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Кожне підприємство готельного та ресторанного бізнесу незалежно від його профілю, масштабів, країни та регіону діяльності не може розраховувати на тривалий успіх на ринку, досягнення бажаних результатів без копіткої праці з дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Процес вивчення та аналізу світового ринку послуг, у т.ч. готельних і ресторанних послуг, досить складний, що зумовлюється впливом сукупності чинників та умов, які постійно змінюються і є різними за своєю природою, тривалістю та напрямом впливу. Після вивчення курсу «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» студент повинен *знати*:

- загальний взаємозв'язок процесів і явищ у світовій економіці та їх вплив на кон'юнктуру ринку готельних і ресторанних послуг; кількісні та якісні характеристики основних ринкових процесів; основні ознаки та особливості світового ринку готельних і ресторанних послуг;

- загальні та специфічні методи кон'юнктурного аналізу та прогнозу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Студент повинен *вміти*:

- забезпечити постійне і безупинне спостереження за кон'юнктурою світового ринку готельних і ресторанних послуг;

- аналізувати загальні економічні процеси на світовому ринку готельних і ресторанних послуг;

- інтерпретувати зміни економічної кон'юнктури на світовому ринку готельних і ресторанних послуг з урахуванням принципів системності, цілеспрямованості, безперервності, комплексності, гнучкості;

- охарактеризувати вектор і швидкість зміни основних параметрів світового ринку готельних і ресторанних послуг;

- виявити причинно-наслідкові зв'язки у розвитку кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- виділити головні умови, що визначають ринкову ситуацію у готельно-ресторанній справі;
- сформулювати висновки щодо перспектив розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Студент повинен *набути навички*:

- систематичної роботи з різноманітними джерелами кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- збору і накопичення кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних та ресторанних послуг;
- використання кон'юнктурних показників та індикаторів для аналізу та оцінки стану ринкової ситуації у готельно-ресторанній справі;
- підготовки прогнозів кон'юнктури щодо основних тенденцій розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- складання звітів за результатами дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, оглядів кон'юнктури, аналітичних довідок та інших документів.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, сприятимуть більш якісному освоєнню фахових дисциплін, підготовці наукових статей та здійсненню досліджень в дипломних магістерських роботах.

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.1 ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ МОНІТОРИНГУ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування

Основні поняття дисципліни: світовий ринок, національний ринок, міжнародний ринок, послуга, ринок послуг. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. Їх характерні ознаки та особливості. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку. Умови розвитку світового ринку послуг. Процеси глобалізації економічного розвитку. Високий динамізм, загострення конкурентної боротьби, активізація структурних зрушень. Стан та перспективи України та світовому ринку готельних і ресторанних послуг.

2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність, мета, види та завдання моніторингу. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг.

Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг. Ознаки та характеристика циклів. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу. Характерні ознаки кон'юнктури. Система показників моніторингу.

3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність кон'юктуроформувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юктуроформувальних чинників. Зв'язок з економічним циклом. Економічний цикл та його основні фази. Основні ознаки окремих фаз економічного циклу. Взаємозв'язок з об'єктом дослідження. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу. Сфера формування кон'юктуроформувальних чинників. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.

4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність методики моніторингу. Науковий підхід при проведенні моніторингу. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Підходи до поняття системи та системного аналізу. Структура системного підходу. Управління на основі використання системного підходу. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Характеристика та ознаки методики моніторингу. Структура програми поточного спостереження.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.2

ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНІКА ЗДІЙСНЕННЯ, ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ МОНІТОРИНГУ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

Основні види і форми інформації, яка використовується для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Прогнозна, планова, облікова, нормативна інформація і інформація для аналізу діяльності і оперативного управління. Види джерел інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Переваги і недоліки первинної і вторинної інформації. Внутрішня і зовнішня інформація. Кількісна і якісна інформація. Загальносвітові, регіональні, національні і галузеві джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг. Українські джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.

6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Алгоритм та рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Основні показники підприємств готельного господарства. Основні показники підприємств ресторанного господарства. Методи та форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Світовий ресторанний рейтинг «зірки «Мішлен». Показники зовнішньої торгівлі послугами, показники експорту та імпорту послуг. Основні документи результатів аналізу кон'юнктури - кон'юнктурний огляд та кон'юнктурна довідка.

7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку. Поняття прогнозу, прогнозування, об'єкту прогнозування, прогнозного фону. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Вимоги до прогнозу ринку готельних і ресторанних послуг: системність, цілеспрямованість, комплексність, варіантність, верифікація, достовірність, надійність та наукова обґрунтованість. Визначення ефективності прогнозу та прогнозування. Класифікація прогнозів. Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод. Якість прогнозу та його визначення.

8. Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг

Транснаціональні готельні об'єднання як найбільш ефективна форма організації готельного бізнесу. Суперечності при зростанні транснаціональних корпорацій. Екологізація процесу економічного відтворення. Форми і моделі об'єднань в готельні ланцюги. Переваги і проблеми готельних ланцюгів. Стан сучасного ринку готельних послуг. Інформаційне забезпечення сучасного ринку готельних і ресторанних послуг. Комп'ютерне технології на ринку готельних послуг. Особливості сучасних методів розрахунків за готельні послуги. Електронна комерція в туристичній області. GDS-системи.

2. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1 – Структура залікового кредиту

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<u>МОДУЛЬ 1. МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ</u>												
ЗМ 1. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Чинники, що впливають на стан попиту і пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг												
Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	14	2	4			8	16	2				14
Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.	14	2	4			8	15					15
Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	17	4	4			9	13		2			11
Разом за ЗМ 1	45	8	12			25	44	2	2			38
ЗМ 2. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення												
Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг		2	6			8	14	2		2		10
Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг		2	6			7	12					12
Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг		2	6			7	12			2		10
Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.		2	6			7	10					10
Разом за ЗМ 2	63	10	24			29	46	2		4		42
Разом	108	18	36			54	90	4	2	4		80

3. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ

Обов'язковим елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни є самостійна робота студентів з вітчизняною і зарубіжною спеціальною літературою з питань менеджменту, економіки, теорії, методології та практики проведення наукових досліджень в галузі туризму й індустрії гостинності. Самостійна робота є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від нормованих навчальних занять, тобто лекційних і практичних занять (аудиторної роботи).

Основні види самостійної роботи, які повинні використовувати студенти:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Вивчення додаткової літератури.
3. Робота із законодавчими, нормативними й інструктивними матеріалами.
4. Підготовка до практичних занять.
5. Робота над індивідуальним завданням.
6. Самоперевірка студентом власних знань за запитаннями для самодіагностики.
7. Укладання глосарію.
8. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.

Опрацювання лекційного матеріалу. У системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові поняття, а також спрямовує самостійну роботу студента.

Зв'язок лекції та самостійної роботи студента розглядається в таких напрямках:

- лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст та обсяг самостійної роботи студента;
- методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу студентів;
- самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Вірно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Студент повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезовий запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи студента над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, заліку, у визначенні напрямку й обсягу подальшої роботи з літературними джерелами.

Під час підготовки до лекції студент повинен опрацювати матеріал попередньої лекції з використанням підручників та інших джерел літератури. На лекціях висвітлюються тільки основні теоретичні положення і найбільш

актуальні проблеми, тому більшість питань виносяться на самостійне опрацювання.

Підготовка до практичних занять. Відповідно до навчального плану з кожної теми курсу проводяться практичні заняття. Підготовку до практичних занять розпочинають з опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні запитання, які подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання студентів, розвивають їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних занять самостійна робота студентів – обов’язкова частина навчальної роботи, без якої успішне і якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе. Це свідчить про необхідність керування самостійною роботою студентів з боку викладача шляхом проведення цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів.

Викладач у вступній лекції рекомендує студентам основні і додаткові джерела, а також методичні рекомендації до самостійної роботи та до організації практичних занять з дисципліни. У методичних вказівках з кожної теми наведено перелік питань для теоретичної підготовки до заняття.

У випадку, коли студент не може самостійно розібратися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача (згідно з графіком проведення консультацій викладачами кафедри туризму і готельного господарства). Добре організовані консультації дозволяють правильно спрямувати самостійну роботу, зробити її раціональною, підвищити її ефективність.

Робота над індивідуальним завданням. Індивідуальне науково-дослідницьке завдання передбачає: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни і застосування їх при розв’язанні конкретних практичних ситуацій; розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами та звітністю підприємства.

Індивідуальне завдання студент виконує самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

4. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях і під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань із тем, визначених робочою навчальною програмою, формує вміння та навички практичного застосування

теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, встановлення загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку й оцінювання.

Підсумкові оцінки за кожне заняття заносять до журналу. Оцінки, отримані студентом на семінарських заняттях, ураховують під час виставлення поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг».

Таблиця 2 – Тематика рефератів та доповідей до семінарських занять

№	Теми
1	2
1.	Роль та місце світового ринку готельних і ресторанних послуг у глобальній економіці.
2.	Особливості ринку готельних і ресторанних послуг як виду економічної діяльності.
3.	Вплив макроекономічних умов на стан світового ринку готельних і ресторанних послуг.
4.	Закономірності та фактори розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
5.	Суспільно-економічне значення світового ринку готельних і ресторанних послуг.
6.	Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку.
7.	Стан та перспективи України на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.
8.	Діяльність ТНК на світовому ринку готельних послуг.
9.	Діяльність ТНК на світовому ринку ресторанних послуг.
10.	Значущість готельного та ресторанного господарства для індустрії туризму.
11.	Сучасні тенденції розвитку світового ринку готельних послуг.
12.	Сучасні тенденції розвитку світового ринку ресторанних послуг.
13.	Регіональні відмінності стану і розвитку світового ринку готельних послуг.
14.	Регіональні відмінності стану і розвитку світового ринку ресторанних послуг.
15.	Історичний генезис систематичного вивчення кон'юнктури ринків товарів та послуг у промислово розвинутих країнах.
16.	М. І. Барановський - фундатор теорії економічної кон'юнктури, його науковий і практичний внесок у розвиток цієї галузі знань.
17.	Українська школа економічної кон'юнктури.
18.	Економічні та соціальні критерії оцінки кон'юнктури світового ринку готельних послуг.
19.	Економічні та соціальні критерії оцінки кон'юнктури світового ринку ресторанних послуг.

1	2
20.	Основні кон'юнктуроформувальні чинники, що посилили роль послуг у сучасній економіці.
21.	Принципи здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
22.	Багаторівневий опис об'єкта для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.
23.	Структура та корегування програми поточного спостереження за кон'юнктурою ринку готельних послуг.
24.	Міжнародні джерела статистичної, загальноекономічної та галузевої інформації.
25.	Національні джерела статистичної, загальноекономічної та галузевої інформації.
26.	Формування інформаційної бази моніторингу світового ринку готельних послуг.
27.	Формування інформаційної бази моніторингу світового ринку ресторанних послуг.
28.	Стан та проблеми інформаційного ринку в Україні для здійснення моніторингу готельної справи.
29.	Стан та проблеми інформаційного ринку в Україні для здійснення моніторингу ресторанної справи.
30.	Використання сучасних інформаційних ресурсів для галузевих, географічних та часових меж прикладних досліджень кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
31.	Визначте сутність і призначення форм аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
32.	Наведіть і охарактеризуйте основні розділи кон'юнктурного огляду та кон'юнктурної довідки про світовий ринок готельних і ресторанних послуг.
33.	Оцінка поточного попиту та його коливання на ринку готельних і ресторанних послуг.
34.	Структура пропозиції на ринку готельних і ресторанних послуг.
35.	Показники оцінки пропозиції на ринку готельних і ресторанних послуг.
36.	Ціни та цінова політика як головні складові аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
37.	Аналіз діяльності конкурентів на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.
38.	Організація розробки прогнозів кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.
39.	Конкурентоспроможність готельних і ресторанних послуг на світовому ринку.
40.	Політика окремих країн у регулюванні готельного та ресторанного бізнесу.
41.	Прогнози Міжнародної готельної асоціації щодо розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.
42.	Використання прогнозів в оперативному, тактичному та стратегічному плануванні господарської діяльності готельних підприємств та закладів ресторанного господарства на ринку.

5. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок з виконання певних видів робіт, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо напрямків удосконалення інноваційної діяльності на вітчизняних підприємствах.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеню складності для розв’язання студентами на занятті, групі письмових та усних питань за темою практичного заняття.

Практична робота передбачає: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни та застосування їх при вирішенні конкретних практичних ситуацій. Також виконання практичної роботи передбачає розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методикою дослідження.

Оцінки за виконання практичних робіт враховуються при виставленні загальної оцінки з дисципліни.

Таблиця 3 – План проведення практичних занять

№	Зміст	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
<u>МОДУЛЬ 1. МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ</u>			
ЗМ 1. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Чинники, що впливають на стан попиту і пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг			
1	Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	4	
2	Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.	4	
3	Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	4	2
ЗМ 2. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення			
4	Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	6	2
5	Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	6	
6	Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	6	
7	Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.	6	
	Разом	36	4

6. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основою тут є самостійна праця студентів із вітчизняними та закордонними джерелами, нормативними актами у сфері інноваційного менеджменту. Самостійна робота – інструмент опанування навчального матеріалу в час, вільний від обов’язкових навчальних занять.

Основними видами самостійної роботи студентів є:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;
- опрацювання та вивчення інформації з джерел, рекомендованих до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.

Таблиця 4 – Перелік питань для самостійного опрацювання

Тема	Зміст	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	2	3	4
<u>МОДУЛЬ 1. МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ</u>			
ЗМ 1. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Чинники, що впливають на стан попиту і пропозиції на світовому ринку готельних і ресторанних послуг			
Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.	1.1. Високий динамізм, загострення конкурентної боротьби, активізація структурних зрушень.	4	7
	1.2. Стан та перспективи України та світовому ринку готельних і ресторанних послуг.	4	7
Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.	2.1. Сутність, види та особливості кон’юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу.	3	5
	2.2. Характерні ознаки кон’юнктури.	3	5
	2.3. Система показників моніторингу.	2	5
Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон’юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	3.1. Сфера формування кон’юнкту-роформувальних чинників.	4	5
	3.2. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.	5	6

Продовження таблиці 4

1	2	3	4
ЗМ 2. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення			
Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	4.1. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.	4	3
	4.2. Характеристика та ознаки методики моніторингу.	5	3
	4.3. Структура програми поточного спостереження.	5	4
Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	5.1. Кількісна і якісна інформація.	4	4
	5.2. Загальносвітові, регіональні, національні і галузеві джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.	4	4
	5.3. Українські джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.	4	4
Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	6.1. Показники зовнішньої торгівлі послугами, показники експорту та імпорту послуг.	6	5
	6.2. Основні документи результатів аналізу кон'юнктури - кон'юнктурний огляд та кон'юнктурна довідка.	6	5
Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг.	7.1. Визначення ефективності прогнозу та прогнозування.	4	2
	7.2. Класифікація прогнозів.	2	2
	7.3. Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод.	3	3
	7.4. Якість прогнозу та його визначення.	3	3
Разом		54	80

7. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг», передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також самостійну роботу та виконання індивідуальних завдань.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і

підсумковий контроль. Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- оцінювання знань студента під час лабораторних занять;
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у вигляді ІНДЗ);
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) заліку.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських) занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за 4-бальною шкалою за такими критеріями:

1. розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4-бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов'язано й обґрунтовано;
 - вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалені рішення;
 - впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.
2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
 - не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
 - вміти обґрунтувати ухвалені рішення;
 - добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.

3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:

- викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
- розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенню;
- позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Знання матеріалу оцінюється за 4-бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Таблиця 5 – Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ЄКТС
	для екзамену, курсowego проекту (роботи), практики, диф. заліку	для заліку	
90-100	відмінно	зараховано	A
82-89	добре		B
74-81			C
64-73	задовільно		D
60-63			E
35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання	Fx
0-34	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	F

8. ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Базові джерела

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. / Київ, Ун-т туризму, економіки і права. - К. : Знання України, 2002.-352 с.
2. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. для вузов / [Агеева О.А. и др.] / Ассоц. авт. и издат. «Тандем». - М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.
3. Белова И. Н. Конъюнктура мировых товарных рынков: учебно-методические материалы / Белова И. Н. - М.: Российский университет дружбы народов, 2009. - 59 с.
4. Березин И. С. Практика исследования рынков / Березин И. С. - М. : Бератор-Пресс, 2003. - 376 с.
5. Гостиничный и туристический бизнес / [под ред. Чудновского А. Д.]. - М.: Ассоц. авт. и изд. «Тандем», Изд-во ЭКМОС, 1998. - 352 с.
6. Заблоцька Р. О. Світовий ринок послуг : підручник / Заблоцька Р. О. - К.: Знання, 2004.-280 с.
7. Кучеренко В. Р. Основи економічної кон'юнктури : навч. посібник / Кучеренко В. Р., Карпов В. А. - К. : Центр навчальної літератури, 2004. - 224 с.
8. Ляшенко Г. П. Кон'юнктурні дослідження на світових ринках : навчальний посібник / Ляшенко Г. П., Лазебник Л. Л. - Ірпінь : Академія ДПС України, 2003. - 92 с.
9. Поляков В. В. Прогнозирование мирового товарного рынка / Поляков В. В. - М.: Экзамен, 2002. - 288 с.

Допоміжні джерела

10. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / Байлик С. И. - К.: Дакор, 2006. - 288 с.
11. Бутенко А. И. Конъюнктура рынка / Бутенко А. И., Кучеренко В. Р., Карпов В. А. -Одеса: ОГЭУ, 1998. - 218 с.
12. Василица С. И. Организация и управление гостеприимством : монография / Василица С. И. - Симферополь : Таврия, 2004. - 160 с.
13. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Волков Ю. Ф. -Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352с.
14. Воскресенский В. Ю. Международный туризм : учебное пособие / Воскресенский В. Ю. - [2-е изд.,
15. Доумен Д. Изучение конъюнктуры рынка - это просто / Д. Доумен, Д. Деннинсон, М. Доумен. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 350 с.
16. Драгныш Е. Ю. Европейский гостиничный маркетинг : учеб. пособие для студ. / Драгныш Е. Ю. ; [пер. с англ.]. - М. : Финансы и статистика, 2003. - 222 с.
17. Іванова Л. О. Дослідження сучасного стану ринку готельних послуг в Україні / Іванова Л. О. // Маркетинг в Україні. - 2008. - № 1. - С. 33-38.

- 18.Іванова Л. О. Іноземні джерела інформації про товарні ринки / Іванова Л. О. // Маркетинг в Україні. - 2004. -№3. - С.46-50.
- 19.Карпов В. А. Маркетинг: прогнозування кон'юнктури ринку : навчальний посібник / Карпов В. А., Кучеренко В. Р. - К.: Товариство "Знання", КОО, 2001. - 215 с.
- 20.Ковалев С. Н. Гостиничный бизнес. Классификация гостиниц и стандарты первоклассных отелей : учеб. пособие / Ковалев С. Н., Чернов Г. Е., Попов А. Г. / Санкт-Петербург, гос. ун-т экономики и финансов. - СПб : Изд-во Санкт-Петерб. гос.ун-та экономики и финансов, 2001. - 111 с.
- 21.Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: учебник для вузов / Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж.; [под ред. Ноздревой Р. Б.] ; [пер. с англ.]. - М. : ЮНИ-ТИ, 1998. - 787 с.
- 22.Линн Ван Дер Ваген Гостиничный бизнес / Линн Ван Дер Ваген. - Ростов н/Д : Феникс, 2001. - 416 с.
- 23.Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары : планирование, дизайн, управление [Текст]: [перевод] / Лоусан Фред. - [2-е изд.]. - М.: Проспект, 2008. - 392 с.

Ресурси мережі Internet

1. Цифровий репозиторій ХНАМГ [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.ua>
2. Державний служба статистики України: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Кабінет Міністрів України: <http://www.kmu.gov.ua>
4. Світовий банк: <http://www.worldbank.org.ru>
5. <http://www.etis.ru/biblio>.
6. [http:// greentour, com.ua/ua/journal](http://greentour.com.ua/ua/journal).
7. <http://www.tourism.gov.ua/news.asp>.
8. <http://shop.iape.ru>.
9. <http://www.ukrstat.gov.ua>.
10. <http://www.2r.ru>.
11. <http://www.marketing.spb.ru>.
12. <http://www.moshotel.com>.
13. <http://eup.ru/Catalog>.
14. <http://gbg.ru/unit>.
15. <http://vw.v.dprint.ru>.
16. <http://www.unisvit.com.ua>
17. <http://www.world-tourism.org>.
18. <http://www.hotels.com>.
19. <http://wwwl.businesspravo.ru>.
20. <http://www.market-ekb.ru/market/gost>.
21. <http://www.marketcenter.ru>.
22. <http://www.region.kmv.ru>.
23. <http://www.turbaza.com.ua>.
24. <http://abc.vvsu.ru/books.asp>.
25. <http://www.estudy.ru/swiss/detail>.
26. <http://www.chemodan.com.ua>.

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи
з дисципліни

**«МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ
ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ»**

*(для студентів усіх форм навчання напрямів підготовки 6.140101–
Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм, 6.030601 – Менеджмент)*

Укладач **БОГДАН** Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *І. В. Волосожарова*

План 2015, поз. 401 М

Підп. до друку 23.09.2015р.
Друк на ризографі
Тираж 50 пр.

Формат 60 x 84/16
Ум. друк. арк. 1,2
Зам. №

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4705 від 28.03.2014 р.